



令和7年度 1月分 学校給食予定献立表(前半)

<Bコース>

松本市西部学校給食センター

日曜 料理名	汁物 ・主食・牛乳 ・主菜 ・副菜 の順で並んでいます			材料名			エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量
	赤	おもに体の組織をつくる食品	緑	おもに体の調子を整える食品	黄	おもにエネルギーとなる食品	
8木		ワカメスープ てづくりにくだんご 作り肉団子 だいこんちゅうが 大根の中華あえ	かまぼこ 豚ひき肉 牛乳 わかめ	たまねぎ しめじ 長ねぎ はくさい だいこん きゅうり にんじん	金芽米 でんぶん さとう ごま油 白いりごま 油	590 kcal 23.9 g 21.1 g 2.4 g	
9金		みそちゃんこ はるまき げんき 元気サラダ		鶏肉 油揚げ みそ 春巻き 花かつお 牛乳 塩こんぶ	はくさい しめじ 長ねぎ キャベツ さゆうり ホールコーン にんじん	金芽米 しらたき さとう 油	580 kcal 20.6 g 20.1 g 1.8 g
13火		キムチ汁 やまとよさ 焼き餃子(2個) はるまき 春雨サラダ とうじょう 豆乳いちごクレープ	かまだ小 きぼうこんだて	豚肉 豆腐 ギョーザ 牛乳	たまねぎ 白菜キムチ漬 長ねぎ きゅうり キャベツ にんじん	金芽米 マロニー さとう いちごクリープ 油	653 kcal 20.8 g 20.8 g 2 g
14水		きのこと青菜のスープ カニとトマトのスパゲティ コールスローサラダ		ロースハム かに 牛乳	しめじ えのきだけ セロリー にんにく たまねぎ キャベツ きゅうり レモン汁 にんじん 小松菜 カットトマト	コッペパン ハバゲーティ さとう 油 オリーブ油	536 kcal 22.4 g 16.2 g 3.4 g
15木		鉄分パワーの豆乳豚汁 ヒレカツ玉ねぎソース こまつな 小松菜としらすのサラダ		豆腐 豚肉 みそ 豆乳 ヒレカツ 大豆の華 牛乳 しらす干し	たまねぎ 長ねぎ しょうが にんにく キャベツ にんじん 小松菜	金芽米 ジャガ芋 さとう 油 ごま油	628 kcal 26 g 25.6 g 1.8 g
16金		七草だんご汁 銀ヒラスの西京焼き こうばく 紅白なます		鶏肉 かまぼこ 銀ヒラス西京漬け 牛乳	たまねぎ こかぶ だいこん にんじん みつば かぶの葉	金芽米 玄米だんご さとう	513 kcal 23.4 g 13.3 g 1.7 g
19月		蒟蒻麺スープ きんぴらバーグ キャベツの中華漬け		豚肉 なると きんぴら包み焼 牛乳	もやし たまねぎ 長ねぎ しょうが にんにく キャベツ きゅうり にんじん	金芽米 こんにゃく麺 でんぶん さとう ごま油 白いりごま	536 kcal 21.9 g 16.2 g 2.2 g
20火		みそけんちん汁 とり 鶏とじゃが芋の甘辛揚げ もやしのり酢あえ ぶりかけ		豆腐 みそ 鶏肉 牛乳 きざみのり	ごぼう だいこん 長ねぎ もやし きゅうり にんじん	金芽米 こんにゃく でんぶん ジャガ芋 さとう ごま油 油	574 kcal 24.3 g 15.9 g 2 g



郷土料理には
このマークがつきます



この時期におすすめの献立
にはこのマークがつきます



かみかみ食材を使った献立
にはこのマークがつきます



具だくさんみそ汁の
にはこのマークがつきます



食育だより

1月 月目標「食べ物や食事ができるまでを知ろう」

給食はどうやって学校まで届くかを見てみましょう



栄養士さんがみなさ
んに必要な栄養を
しっかりとれるよう
な献立を考えます

給食ではできる限り地場産物を使うようにし
ています。地元の食材を使うことで、移動距
離が短くなり二酸化炭素などの排出量を減
らすことができます。ゼロカーボンにつなが
ることにもなるし、おいしく新鮮で栄養たっ
ぱりの食材が届きます。



給食で使う食材は旬や地産地消を大事に
し、できるだけ地場産物を使うようにして
います。また生産者さんたちも学校給食の
ためにと心をこめて育ってくれます。



調理員さんが朝早くから安全でおいしい給食
を作ってくれます。



たくさんの人の力や愛情がたっぷり込められ
た、栄養満点の給食を配送業者さんが学校へ
時間に間に合うように届けてくれます。



「いただきます！」
すべての人に感謝してあいさつしましょう。





令和7年度 1月分 学校給食予定献立表(後半)

<Bコース>

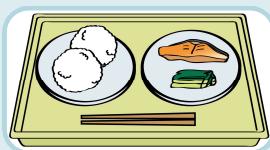
松本市西部学校給食センター

日曜 料理名	・汁物 ・主食・牛乳 ・主菜 ・副菜 の順で並んでいます			材料名			エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量		
				赤 おもに体の組織をつくる食品	緑 おもに体の調子を整える食品	黄 おもにエネルギーとなる食品			
21 水 クロワッサン			トマトスープ カップオムレツ マヨポテサラダ		豚肉 大豆 卵 ロースハム ツナフレーク 牛乳	にんにく セロリー たまねぎ キャベツ ホールコーン クリームコーン きゅうり カットトマト パセリ にんじん	クロワッサン マヨニーズ ジャガ芋 オリーブ油 ナイギングマヨネーズ	590 kcal 25.6 g 35.2 g 2.4 g	
22 木 五目豆			はくさい 白菜なべ いわしのおかか煮 ごもくまめ		豚肉 油揚げ いわしおかか煮 鶏肉 さつま揚げ 大豆 牛乳	だいこん はくさい えのきだけ ごぼう にんじん	金芽米 突こんにゃく さとう 油	646 kcal 32.3 g 24.4 g 2.6 g	
23 金 オニドレサラダ			ポークカレー チキンカツ オニドレサラダ		豚肉 チキンカツ 牛乳	しょうが にんにく たまねぎ りんごピューレ キャベツ きゅうり ホールコーン たまねぎ にんじん	金芽米 じゃが芋 さとう 油	675 kcal 29.1 g 21.6 g 2.6 g	
26 月 わかめごはん			はるさめ 春雨スープ ハンバーグ コーンとプロッコリーのサラダ		豚肉 豚ひき肉 鶏ひき肉 豆乳 大豆の華 牛乳	たまねぎ キャベツ ホールコーン にんじん チンゲンサイ プロッコリー	金芽米 マヨニー さとう オリーブ油	604 kcal 27.1 g 20.6 g 2.2 g	
27 火 わかれごはん			とろりん 豚汁 さばのみぞ煮 プロッコリーサラダ 豆乳りんごタルト		豚肉 みそ さば 牛乳 炊込みかめ	しょうが たまねぎ だいこん 長ねぎ キャベツ きゅうり にんじん プロッコリー	金芽米 突こんにゃく じゃが芋 さとう リゾット オリーブ油	693 kcal 28.6 g 24.2 g 3.2 g	
28 水 まるパン			コーンポタージュ クリスピーチキン ツナサラダ		クリスピーチキン ツナフレーク 牛乳 生クリーム	たまねぎ しめじ ホールコーン クリームコーン キャベツ きゅうり にんじん	まるパン 米粉 さとう バター 油 ごま油	692 kcal 27.9 g 28.3 g 3.6 g	
29 木 野沢菜づけ和え			根菜汁 鮭の塩焼き 野沢菜づけ和え		鶏肉 かまぼこ 大豆 サケ 花かつお 牛乳	だいこん 長ねぎ にんじん 野沢菜漬	金芽米 じゃが芋 突こんにゃく	502 kcal 28.9 g 11.9 g 1.7 g	
30 金 昆布あえ			すまじ 豚肉のやわらか煮 昆布あえ		かまぼこ 豆腐 豚肉 牛乳 塩こんぶ	たまねぎ だいこん 長ねぎ しょが にんにく はくさい きゅうり もやし みつば にんじん	金芽米 花ふ こんにゃく ざらめ糖	511 kcal 22 g 13.8 g 2.2 g	
郷土料理には このマークがつきます			この時期におすすめの献立 にはこのマークがつきます			かみかみ食材を使った献立 にはこのマークがつきます		具だくさんみそ汁の日 にはこのマークがつきます	

今月は全国学校給食週間があります。

全国学校給食週間は、学校給食の意義や役割などについて多くの方に知ってもらい、学校給食の充実と発展を図ることを目的として定められました。日本の学校給食の起源は、明治22年に貧困児を対象に昼食を無償で提供したものであるといわれています。

献立は、おにぎり・塩鮭・菜の漬物だったそうです。現在の学校給食は栄養バランスがとれた豊かな献立で、子どもたちの健康や成長を支えています。また、地域の地場産物や食文化なども学ぶことができます。感謝をしながら食べましょう。



明治22年頃の給食



月々の、きゅうしょくゆうびんや季節の給食の様子などホームページでくわしくお知らせしています。

<https://www.city.matsumoto.nagano.jp/site/kyouiku/list3-35.html>

また、気になる給食のレシピ等がありましたら、お気軽に西部学校給食センターまで、お問い合わせください。
TEL:86-1130 FAX:86-1150
メール:kyusyoku@city.matsumoto.lg.jp

今月のおすすめメニュー



カニとトマトのスパゲティ



給食センターでは、おいしいパスタメニューがたくさんあります。
1月も新しいレシピを考えました。楽しみにしていてね♪

【材料】…4人分

- ・スパゲティ 40g
- ・カニ肉(ゆで) 40g
- ・オリーブ油 小さじ1
- ・にんにく 1片
- ・たまねぎ 1/2玉
- ・トマト水煮 80g
- ・白ワイン 小さじ1/2
- ・さとう 小さじ1/4
- ・塩、こしょう 少々
- ・オレガノ 少々
- ・バジル 少々

【作り方】

- ① にんにく、たまねぎはみじん切り
- ② オリーブ油で①を炒め、しんなりしたらさとう、白ワインをいれる
- ③ トマト水煮を加え煮詰める
- ④ 煮詰まり酸味がなくなったらバジルオレガノ、塩こしょうをいれ味を調整する
- ⑤ ゆでたスパゲティと絡める

